

Herzlich Willkommen

in der **Stiftschänke Schwermann** -
unserem Inhaber- und familiengeführten Lokal!



Ländlich am Hermanns- und Jakobsweg, sowie an der Teutoschleife „Canyonblick“ gelegen, ist die Stiftschänke ein beliebtes Ziel für Wanderer und Radfahrer. Seit 2020 dürfen wir uns auch „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ nennen.

Unsere geschmackvoll gestalteten Gasträume geben jeder Familienfeier oder Firmenveranstaltung einen stilvollen Rahm.

Kulinarisch dürfen sich unsere Gäste auf viele hausgemachte Spezialitäten, Wild aus eigener Jagd oder hausgebackene Kuchen freuen.

Besonders stolz sind wir auf unsere beiden Auszeichnungen bei der Wahl zum Landgasthof des Jahres. Dort konnten wir uns unter mehr als 200 Betrieben behaupten und waren 2018 und 2019 unter den besten 10 Landgasthöfen in NRW. Ab 2020 wurde dieses Format leider eingestellt.



Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Familie Schwermann & Team



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

JAHRESÜBERBLICK 2023

Bis ca. Anfang März deftiger **Grünkohl**
Reservieren Sie dazu gerne für Ihre Grünkohlwanderung zu uns!

15.-23. Februar **Betriebsferien**

Ab April frischer **Spargel** von Gut Erpenbeck

Ostersonntag & Ostermontag festlicher **Mittagstisch**
Reservierung empfohlen

01. Mai - Ausflugsziel für Maitour zu uns

15.07.-04.08. **Betriebsferien**

September/Oktober **Bayrische Wochen**

Ab November **Ofenfrische Gänsegerichte & Grünkohl**

02./03.12. **Weihnachtsmarkt in Leeden**
Reservierung empfohlen

22./23.12. **geschlossen**

24.12. Abholung **Weihnachten to go**

1. und 2. Weihnachtsfeiertag festlicher **Mittagstisch**
Reservierung empfohlen

Silvester geschlossen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Gerichte aufeinander abgestimmt sind, und Umbestellungen Abläufe in der Küche verlangsamen. Aus diesem Grund berechnen wir eine Servicepauschale für Umbestellungen in Höhe von 2,00 €. Sollten es Unverträglichkeiten geben oder sollten Sie Fragen zu einzelne Zutaten und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie unser Personal gerne an.

Falls Sie nicht verzehrte Speisen mit nach Hause nehmen möchten, halten wir dafür (so lange der Vorrat reicht) Einwegverpackungen bereit.

Wir berechnen dafür eine Verpackungspauschale i.H.v. 1,50 €.

Natürlich können auch mitgebrachte Gefäße verwendet werden.

Unsere Verpackung fallen nicht unter das ab 01.01.2023 gültige VerpackG. (§3 Absatz 4b)



VORSPEISEN

Mit Waldhonig und Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse
mit marinierter Pflücksalat und Ciabatta

11,90

Hausgeräucherter Schinken vom Leedener Reh
mit marinierter Pflücksalat und Ciabatta

13,50

SUPPEN

Rahmsuppe von Sellerie und Birne mit Kräutersahne

8,50

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage

6,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce, dazu bunter Salatteller

13,90

In Kräutervinaigrette marinierter gemischter Salat mit geschmelzen
Gemüsesmaultaschen und Ciabatta

14,90

Trüfflepasta- Butterfettuccinne mit frischen Kräutersaitlingen in Rahm und
gehobeltem schwarzen Trüffel

20,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

HAUPTGERICHTE

Gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen-Majoransauce dazu
Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße
23,90

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak auf Sauce von zweierlei Pfeffer oder mit
Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller
29,90

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten
26,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln
und Gurken-Schmandsalat
22,90

Sauerbraten vom Rind in Burgunder-Rosinensauce
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
21,90

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller
20,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet auf
Charlotten-Balsamicosauce, dazu hausgemachte Kroketten und Salat
20,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatbeilage
15,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

WILD AUS EIGENER JAGD

Gebratener Rehrücken mit Himbeer-Balsamico Sauce
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten
32,50

Geschmorte Keule vom Leedener Damhirsch in Preiselbeer-Balsamico Sauce
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel
25,50

Ragout vom Leedener Reh in Portwein-Holundersauce
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel
22,90

(Nach Tagesangebot - bitte erfragen)
Mit Apfel und Zwiebel gebratenes Leber vom Leedener Reh dazu Sauerkraut
und hausgemachte Kartoffelklöße
19,50

FISCH

In Eihülle gebratenes Heilbuttfilet auf Prosecco-Limonensauce dazu
Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat
23,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebelsauce und Röstkartoffeln
13,90

WINTERKLASSIKER

Westfälischer Grünkohl mit frischer und geräucherter Mettwurst,
Kasseler und Röstkartoffeln
18,50

Gebratene Sauerländer Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Röstkartoffeln
15,90



DESSERT

Burbonvanilleeis mit heißen Zimtpflaumen
7,50

„Bailysbecher“
Burbonvanilleeis , Stracciatella-
und Walnusseis mit Baylies,
Schlagsahne und Krokant
7,50

Westfälische Herrencrème
mit Schokoraspel
5,90

Panna Cotta mit Mangomark
4,90

Paula Pumpernickel präsentiert
Herrencremelikör von



2cl auf Eis 3,90

Heimatliebe & ein Geschmack, der direkt aus dem Herzen in die Flasche kommt...
Unser Likör schmeckt, wie herrencreme nun einmal schmecken muss: cremig-fein
nach Vanille, Schokolade und gutem rum! Schmeckt nach dem Münsterlander
Lieblingsdessert - und passt auch hervorragend dazu.



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffee/ Hag	2,30	Espresso	2,30
Pott Kaffee	3,50	Espresso doppio	4,00
Kännchen Kaffee	4,50	Espresso Macchiato	2,70
Glas Tee	2,30	Latte Macchiato	3,50
Kännchen Tee	4,50	Cappuccino	3,10
Heiße Schokolade	3.50	Heiße Zitrone	4.50

NACH DEM ESSEN

... empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat aus der Destillerie



LANTENHAMMER

Distillerie seit 1928

Mirabelle

Marille

Williams Birne

Rote Williams Birne

Haselnuss

Waldhimbeere

Schlehe (Likör oder Brand)

2cl 5,50

Zwetschge aus dem Brandyfass

Nach der 3-jährigen Lagerung in seltenen, atmungsaktiven Tongefäßen erhält das Zwetschgendestillat ein einmaliges 10-12 monatiges Finish in Brandyfässern von der iberischen Halbinsel. Durch dieses spezielle Reifeverfahren entsteht ein einmaliger Genussmoment.

2cl 6,50



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

Getränkete

-Biere-

Veltins 0,3l	3,30	Veltins 0,5l	5,00
Grevensteiner 0,3l	3,80	Grevensteiner 0,5l	5,70
Hövels 0,3l	4,00	Hövels 0,5l	6,00
Bitburger 0,0% 0,3l	3,50	Bitburger 0,0% 0,5l	5,20
Veltins Malz 0,33l	3,50	Paulaner Weizen 0,5l	5,00
		Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,00

-alkoholfreie Getränke-

Wasser spritzig 0,3l	2,30	Wasser spritzig 0,5l	4,80
Germeta still 0,25l	3,20	Gerolst. med. 0,25l	3,20
Westfalen Born classic 0,7	6,00	Westfalen Born still 0,7l	6,00
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,3l	3,20	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,5l	4,90
Bitter Lemon 0,2l	3,20		
Säfte 0,2l	3,20	Schorle 0,3l	3,20
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	

-Aperitiv-

Aperol Spritz	6,50	Hugo	6,50
0,0% Aperol mit Orangen- bittersirup & Lemon	6,30	Hugo 0,0%	6,30
Sherry dry	4,90	Lillet Wild Berry	6,90
		Sherry medium dry	4,90

-Spirituosen-

Sasse Lagerkorn 2cl	3,80	Obstler	3,30
Wacholder 2cl	2,00	Williams	3,70
Kräuterwacholder 2cl	2,00	Baileys	3,60
Kirschlikör	2,00	Ouzo	3,00
Malteser	3,20	Martini bianco 4cl	4,90
Jubiläums-Aquavit	3,50	Grappa 2cl	4,90
Linie	3,50	Ramazotti	3,00
Underberg	3,20	Jägermeister	3,00

Offene Weine

Grauburgunder Rheinhessen, trocken	0,2l	7,50
Riesling, Rhein Hessische Schweiz, trocken	0,2l	7,50
Spätburgunder Weißherbst, Baden, trocken	0,2l	7,50
Spätburgunder, Baden, trocken	0,2l	7,50
Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken	0,2l	7,90

Flaschenweine

Riesling Bone dry 2019

Reichsrat von Buhl, Pfalz

Wer es frisch, knackig, direkt und säuerlich mag ist mit diesem Wein bestens beraten. Bone dry macht seinem Namen alle Ehre

0,7l 31,90

Sauvignon Blanc trocken 2020

Laufener Burg Neuenfels Terroir Edition, Baden

Farbe Strohgelb mit grünen Reflexen, Duft nach Pfirsich, Stachelbeere und Ananas gepaart mit kräutereigenen Komponenten, die an Zitronenmelisse erinnern.

Angenehme Säure

0,7l 28,90

Grauer Burgunder trocken 2021

Weingut Peth-Wetz - Rheinhessen

Glasklare Frucht aus Birne und Quitte dazu exotische Töne. Präzise auf den Punkt gebracht ein Statement für das Winzerhandwerk und das Rhein Hessische Terroir

0,7l 29,80

Spätburgunder Weißherbst 2020

Weingut Leonard Müller - Baden

Zarte Himbeer- und Erdbeeraromen prägen den Charakter dieses roséfarbenen Spätburgunders.

0,7l 23,50

Spätburgunder Rotwein 2018

Weingut Leonard Müller - Baden

Leuchtendes Rubinrot mit Aromen von Waldbeeren und Cassis mit ausgewogenen Abgang.

0,7l 23,50

Primitivo di Manduria

Conte di Campiano - Italien

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen Komplexes sehr intensives Bouquet von reifen Früchten Kirsche, Pflaume und Brombeer. Trocken warm und weich

0,7l 31,50